SAMSUNG

FORNO MICRO-ONDAS

Manual de Instruções e Guia de Cozinha

PG117U

Code No.: DE68-02712C

Guia de Consulta “Rápida”

PT

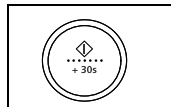
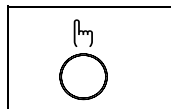
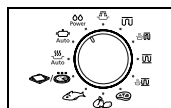
Quero cozinhar alguma coisa

1. Rode o **botão rotativo de Controlo de Cozedura** para o simbolo **Micro-ondas** ( ) .

2. Prima o botão **Seleccionar**( ) até ser apresentado o nível apropriado de potência.

3. Seleccione o tempo de cozedura, rodando o **botão rotativo** como necessário.

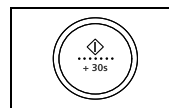
4. Prima o botão **Iniciar** ( ) .
   Resultado:Inicia-se a cozedura
   - Quando tiver terminado a cozedura, o forno emitirá um sinal sonoro e a indicação “0” piscará quatro vezes. A partir daí o forno emitirá um sinal sonoro uma vez por minuto.

Quero descongelar alimentos

1. Coloque os alimentos congelados no forno. Rode o **botão rotativo de Controlo de Cozedura** para o simbolo de **Descongelar** ( ) .

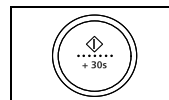
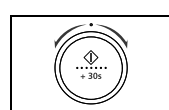
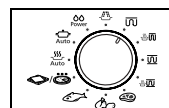
2. Seleccione a categoria de alimentos, premindo o botão de **Seleccionar** ( ) , até seleccionar a categoria de alimentos pretendida.

3. Seleccione o peso, rodando o **botão rotativo** como necessário.

4. Prima o botão **Iniciar** ( ) .
   Resultado:A descongelação começa.
   - Quando a descongelação terminar, o forno emitirá um sinal sonoro e a indicação “0” piscará quatro vezes. A partir daí o forno emitirá um sinal sonoro uma vez por minuto.

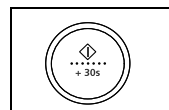
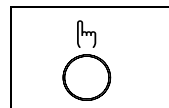
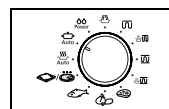
Quero acrescentar mais 30 segundos

Deixe os alimentos no forno.

Prima o botão **+30s**( ) uma ou várias vezes para cada 30 segundos extras que quiser acrescentar.

Se desejar grelhar com Power Grill algum alimento

1. Rode o **Botão de Controlo de Cozedura** para o simbolo de **Grelhador** ( ).

2. Seleccione o tempo de cozedura, rodando o **botão rotativo** como necessário.

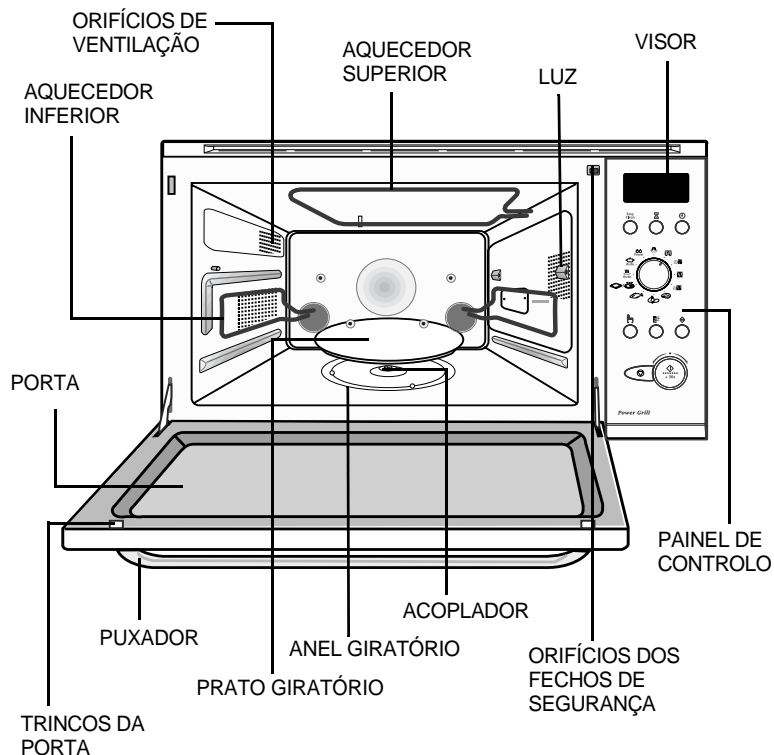
3. Prima o botão **Iniciar** ( ) .
   Resultado:Inicia-se a cozedura
   - Quando tiver terminado a cozedura, o forno emitirá um sinal sonoro e a indicação “0” piscará quatro vezes. A partir daí o forno emitirá um sinal sonoro uma vez por minuto

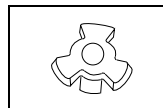
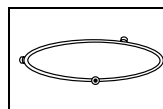
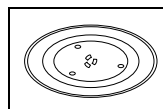
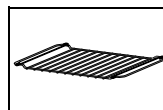
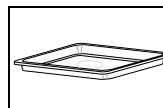
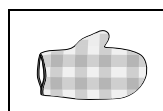
Quero auto cozinhar alguma coisa

1. Coloque os alimentos congelados no forno. Rode o **botão rotativo de Controlo de Cozedura** para o simbolo de **Auto Cozedura** ( ) .

2. Seleccione a categoria de alimentos, premindo o botão de **Seleccionar** ( ) , até seleccionar a categoria de alimentos pretendida.

3. Seleccione o peso, rodando o **botão rotativo** como necessário.

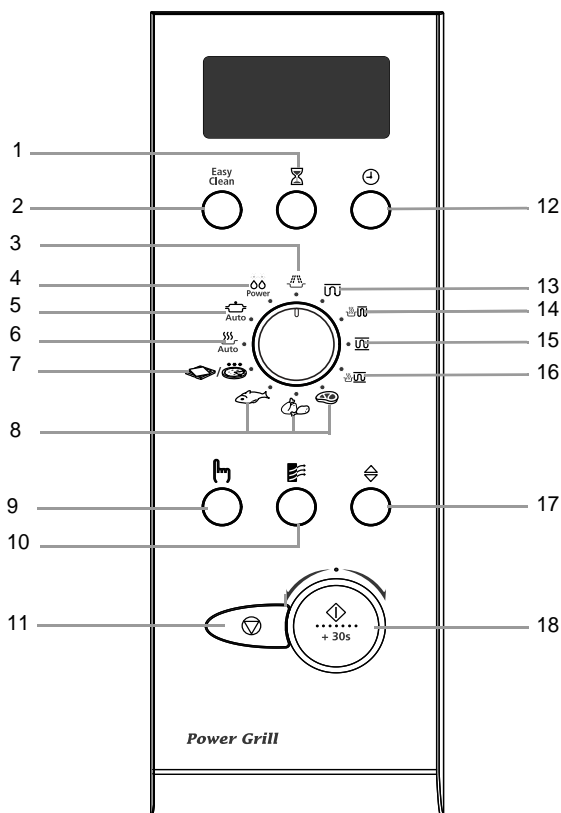
4. Prima o botão **Iniciar** ( ) .
   Resultado:A cozedura começa.
   - Quando a cozedura terminar, o forno emitirá um sinal sonoro e a indicação “0” piscará quatro vezes. A partir daí o forno emitirá um sinal sonoro uma vez por minuto.

Forno

Acessórios

Dependendo do modelo que adquiriu, são-lhe fornecidos vários acessórios que pode utilizar de diferentes maneiras.

1. **Acoplador**, já colocado sobre o eixo do motor na base do forno.
   Objectivo O acoplador faz rodar o prato rotativo.

2. **Anel rotativo,** para ser colocado no centro do forno.
   Objectivo O anel rotativo suporta o prato rotativo.

3. **Prato rotativo**, para ser colocado sobre o anel rotativo com o centro a coincidir com o acoplador.
   Objectivo O prato rotativo serve como a superfície principal para cozinhar pode ser retirado facilmente para lavar.

4. **Grelha de metal**
   Objectivo A grelha de metal poderá ser utilizada para cozinhar e grelhar em simultâneo.

5. **Tabuleiro de metal**
   Objectivo O tabuleiro de metal pode ser utilizado para tostar os alimentos no Modo de Cocção Combinada, o que lhe permitirá manter a massa de pastéis e pizas estaladiça.

6. **Luvas de forno**
   Objectivo Utilize as luvas de forno para retirar a grelha de metal, o prato giratório ou pratos do microondas depois de cozinhar.

☛ **NÃO** coloque o Micro-ondas em funcionamento sem o anel rotativo nem o prato rotativo.

PT

Painel de controlo

1. BOTÃO PARA DEFINIR O TEMPO DE REPOUSO
2. BOTÃO EASY CLEAN
3. MODO MICRO-ONDAS
4. SELECÇÃO DO SISTEMA DE DESCONGELAMENTO
5. MODO COCÇÃO AUTOMÁTICA
6. MODO DE REAQUECIMENTO AUTOMÁTICO
7. SELECÇÃO DE REAQUECIMENTO AUTOMÁTICO POWER GRILL
8. SELECÇÃO DE COCÇÃO AUTOMÁTICA POWER GRILL
9. BOTÃO DE SELECÇÃO DE MODO
10. BOTÃO DE DESODORIZAÇÃO
11. BOTÃO TERMINAR/CANCELAR
12. BOTÃO ACERTAR RELÓGIO
13. MODO GRELHADOR
14. MODO COMBINADO GRELHADOR SUPERIOR
15. MODO POWER GRILL
16. MODO COMBINADO POWER GRILL + MICRO-ONDAS
17. BOTÃO MAIS/MENOS
18. BOTÃO INÍCIO/AJUSTE TEMPO DE COZEDURA E SELECÇÃO DE PESO/DEFINIÇÃO DE TEMPO

Como Utilizar este Manual de Instruções

Acabou de adquirir um forno Micro-ondas da SAMSUNG. Este Manual de Instruções contém muitas informações válidas sobre como cozinhar com o seu forno Micro-ondas:

- ***Precauções de Segurança***
- ***Acessórios e utensílios adequados***
- ***Conselhos úteis para cozinhar***

Na parte de dentro da capa encontra-se um guia de referência rápida que explica quatro operações básicas de cozedura:

- ***Cozinhar comida***
- ***Descongelar comida***
- ***Grelhar alimentos com o Power Grill***
- ***Acrescentar tempo para cozinhar***

No início do manual encontra figuras do forno, e mais importante do painel de controlo, de modo a poder mais facilmente encontrar os botões.

Os procedimentos passo a passo usam três símbolos diferentes.

Importante **Nota** **Cuidado**

Como Utilizar este Manual de Instruções (continuação)

PRECAUÇÕES PARA EVITAR POSSÍVEIS EXPOSIÇÕES A ENERGIA EXCESSIVA DE MICRO-ONDAS

Caso não observe as seguintes precauções de segurança pode provocar exposições perigosas à energia de micro-ondas.

(a) Em caso algum deve tentar colocar o forno em funcionamento com a porta aberta nem tentar forçar os fechos de segurança (trincos da porta), nem introduzir nada nos orifícios dos fechos de segurança.

(b) Não coloque nada entre a porta e o forno nem permita que restos de comida ou de detergente se acumulem nos vedantes. Certifique-se de que a porta e os vedantes da porta se mantêm limpos, limpando primeiro com um pano húmido e depois com um pano macio e seco após cada utilização.

(c) Não coloque o forno em funcionamento se este estiver danificado até ser reparado por um técnico especializado em micro-ondas e formado pelo fabricante.

É especialmente importante que a porta do forno feche devidamente e que não haja danos em:

(1) Porta, fechos da porta e vedantes
(2) Dobradiças da porta (partidas ou soltas)
(3) Cabo de alimentação

(d) O forno só deve ser regulado e reparado por um técnico especializado em assistência técnica a micro-ondas e formado pelo fabricante.

Precauções de Segurança

PT

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES. LEIA CUIDADOSAMENTE E CONSERVE COMO FUTURA REFERÊNCIA.

Antes de cozinhar alimentos sólidos ou líquidos no seu forno de micro-ondas, verifique que as seguintes precauções de segurança são respeitadas.

1. **NÃO** utilize nenhum utensílio de metal no forno micro-ondas:

- Recipientes metálicos
- Louça com decoração a ouro ou prata
- Espetos, garfos, etc.

Razão: Pode ocorrer um arco voltaico ou uma faísca, podendo danificar o forno.

2. **NÃO** aqueça:

- Garrafas, frascos ou recipientes fechados hermeticamente ou por vácuo. Ex) Frascos de comida de bebés
- Comida hermética. Ex) Ovos, nozes com casca, tomates

Razão: O aumento da pressão pode fazê-los explodir.
Dica: Retire as tampas e fure as cascas, sacos, etc.

3. **NÃO** coloque o forno micro-ondas em funcionamento quando está vazio.

Razão: As paredes do forno podem ficar danificadas.
Dica: Deixe sempre um copo com água dentro do forno. A água irá absorver as micro-ondas se, acidentalmente, colocar o forno em funcionamento quando está vazio.

4. **NÃO** cubra os orifícios de ventilação posteriores com panos nem papel.

Razão: Os panos e o papel podem incendiar-se devido ao ar quente que é expelido.

5. Utilize **SEMPRE** luvas de forno quando retirar um prato do forno.

Razão: Alguns pratos absorvem as micro-ondas e o calor é sempre transferido da comida para o prato. Por isso os pratos estão quentes.

6. **NÃO** toque nos elementos de aquecimento nem nas paredes interiores do forno.

Razão: Estas paredes poderão estar suficientemente quentes para queimar, mesmo depois de terminar de cozinhar, embora não pareçam. Não permita que materiais inflamáveis entrem em contacto com nenhuma parte interior do forno. Deixe arrefecer primeiro.

7. Para reduzir o risco de incêndio no interior do forno:

- Não guarde materiais inflamáveis no forno
- Retire os atilhos de arame dos sacos de papel ou plástico
- Não utilize o seu forno micro-ondas para secar jornais
- Se vir fumo, mantenha a porta do forno fechada e desligue o forno da tomada.

Precauções de Segurança (continuação)

8. Tenha especial cuidado quando aquecer líquidos e alimentos para bebé.
- Espere SEMPRE pelo menos 20 segundos depois de o forno desligar, para uniformizar a temperatura no alimento.
- Mexa durante o aquecimento, se necessário, e mexa SEMPRE depois do aquecimento.
- Tenha cuidado quando toca no recipiente depois do aquecimento. Pode-se queimar se o recipiente estiver muito quente.
- Existe o risco de uma fervura retardada.
- Para evitar uma fervura retardada e possível queimadura, deve colocar uma colher de plástico ou de vidro nas bebidas e mexer antes, durante e depois do aquecimento.

  Razão: Durante o aquecimento dos líquidos a fervura pode ser retardada; isto significa que pode começar a ferver depois do recipiente ser retirado do forno.
- Se se queimar, siga estas instruções de PRIMEIROS SOCORROS:
  * Introduza a área queimada em água fria pelo menos durante 10 minutos.
  * Cubra com uma compressa limpa e seca.
  * Não aplique nenhum creme, óleo nem loção.
- **NUNCA** encha o recipiente até acima e escolha um recipiente que seja mais largo em cima do que em baixo para o líquido não vir por fora quando ferver. As garrafas com gargalo fino podem explodir se aquecem demais.
- Verifique **SEMPRE** a temperatura dos alimentos para bebé ou do leite antes de dar ao bebé.
- **NUNCA** aqueça um biberão com a tetina, pois este pode explodir se aquecer demais.

9. Cuidado para não danificar o cabo de alimentação.
- Não coloque o cabo de alimentação nem a ficha dentro de água e mantenha o cabo afastado de superfícies quentes.
- Não coloque o aparelho em funcionamento se este tiver o cabo de alimentação ou a ficha danificados.

10. Mantenha-se à distância de um braço do forno quando abre a porta.
Razão: O ar quente ou o vapor libertado pode provocar queimaduras.

11. Mantenha o interior do forno limpo.
Razão: Partículas de comida ou salpicos de gordura que adiram às paredes do forno podem provocar danos na pintura e reduzir a eficiência do forno.

12. É possível que ouça estalidos durante o funcionamento, principalmente quando está em modo de descongelar.
Razão: Quando a saída de potência muda electricamente, pode ouvir-se este som. É normal.

13. Quando o forno micro-ondas está a funcionar sem carga, a alimentação de energia é cortada automaticamente por razões de segurança. O forno funciona normalmente depois de esperar 30 minutos.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES
Enquanto cozinha, deve olhar para dentro do forno de vez em quando se a comida está a ser aquecida ou cozinhada em recipientes descartáveis de plástico, papel ou outros materiais combustíveis.

IMPORTANTE
As crianças NUNCA devem ser autorizadas a utilizar ou brincar com o forno micro-ondas. Nem devem ser deixadas sozinhas perto do micro-ondas quando este está a funcionar. Objectos que possam ser do interesse das crianças não devem ser guardados nem escondidos por cima do forno.

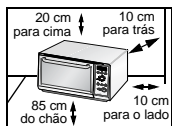
AVISO:
Se a porta ou a junta de vedação da porta estiverem danificadas, não deve utilizar o forno até este ser reparado por um técnico qualificado.

AVISO:
Devido ao perigo envolvente apenas técnicos qualificados podem prestar quaisquer serviços ou efectuar reparações que tenham em vista a remoção da tampa que protege contra a exposição à energia de microondas.

AVISO:
Os líquidos e os outros alimentos não devem ser aquecidos em recipientes selados pois existe o perigo de explosão.

AVISO:
As crianças só devem utilizar o forno sem supervisão de um adulto se receberem instruções precisas de forma a que saibam utilizar o forno com segurança, e compreendam os riscos de uma utilização inapropriada.

Instalação do Forno Micro-ondas

Coloque o forno numa superfície lisa e nivelada que seja suficientemente forte para suportar o peso do forno.

1. Quando instalar o seu forno, verifique se a ventilação é a adequada para o seu forno, deixando uma distância no mínimo de 10 cm (4 polegadas) entre a parede e a parte de trás do forno, bem como os dois lados do forno, 20 cm (8 polegadas) entre o tecto e o forno e 85 cm (33 polegadas) acima do chão.

2. Retire todo o material de embalagem de dentro do forno. Instale o anel de roletes e o prato rotativo. Certifique-se de que o prato rotativo roda livremente.

3. Este micro-ondas deve ser posicionado de maneira a que a tomada fique acessível.

❋ **Nunca** bloqueie os orifícios de ventilação, dado que o forno poderá aquecer demasiado. Caso isso aconteça, o forno desligar-se-á automaticamente e manter-se-á inoperativo até arrefecer.

❋ Para a sua segurança pessoal, ligue o cabo a uma tomada de três pinos ligada à terra, com 230 Volt, 50 Hz, AC. Se o cabo de alimentação deste aparelho for danificado, deverá ser o fabricante a substituí-lo, o representante comercial, ou uma pessoa qualificada, a fim de evitar acidentes.

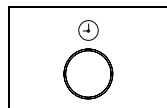
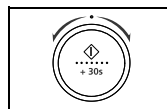
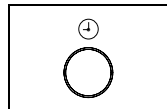
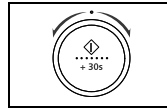
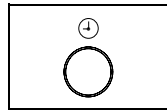
❋ **Não** instale o micro-ondas num ambiente húmido ou quente, por exemplo, próximo de um forno convencional ou de um radiador. As especificações de alimentação do forno devem ser respeitadas e qualquer extensão utilizada deve ser do mesmo tipo do cabo de alimentação fornecido com o forno. Limpe o interior e a porta com um pano húmido antes de utilizar o forno pela primeira vez.

Acertar o Relógio

PT

O seu micro-ondas tem um relógio incorporado. As horas podem ser apresentadas no formato de 24 horas ou de 12 horas. Tem de acertar o relógio:

- ***Quando instala o micro-ondas novo pela primeira vez***
- ***Após uma quebra de corrente***

✉ Não se esqueça de acertar o relógio quando muda para as horas de Verão e de Inverno.

1. | **Para ver as horas no...** | **Prima o botão Relógio (🕘) ...** |
   |---|---|
   | formato de 24 horas | uma vez |
   | formato de 12 horas | duas vezes |

2. Rode o **botão rotativo** para acertar as horas.

3. Prima o botão de **Relógio**(🕘) .

4. Rode o **botão rotativo** para acertar os minutos.

5. Quando as horas estiverem certas, prima o botão de **Relógio** (🕘) para iniciar o relógio.
   Resultado: As horas são apresentadas sempre que não estiver a usar o forno micro-ondas.

PT

O Que Fazer Se Tiver Dúvidas ou Problemas

Se tiver algum dos problemas apresentados de seguida, tente as soluções apresentadas.

◆ Isto é normal.
- Condensação dentro do forno.
- Deslocação de ar à volta da porta e cobertura exterior.
- Reflexão de luz à volta da porta e cobertura exterior.
- Fugas de vapor à volta da porta e orifícios de ventilação.

◆ O forno não funciona quando prime o botão ⟐ .
- A porta está bem fechada?

◆ Os alimentos não estão cozinhados
- Regulou bem o temporizador e/ou premiu o botão ⟐ ?
- A porta está fechada?
- Sobrecarregou o circuito eléctrico e provocou o rebentamento de um fusível ou o disparo de um interruptor?

◆ Os alimentos estão cozinhados demais ou de menos
- Definiu correctamente o tempo de cozedura para o tipo de alimentos?
- Escolheu um nível de potência apropriado?

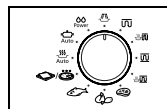
◆ Há faíscas e estalidos dentro do forno (arco voltaico)
- Utilizou um prato com decoração de metal?
- Deixou um garfo ou outro utensílio de metal dentro do forno?
- O papel de alumínio está demasiado próximo das paredes interiores?

◆ O forno provoca interferências com o rádio ou a televisão
- Pode ser observada uma ligeira interferência na televisão ou no rádio quando o forno está a funcionar. É normal. Para resolver este problema, instale o forno afastado de televisões, rádios e antenas.
- Se o microprocessador do forno detecta interferências, o visor pode ser reiniciado. Para resolver este problema, desligue a tomada e ligue novamente. Acerte o relógio novamente.

✉ Se as directivas apresentadas não lhe permitem resolver o problema, contacte o seu fornecedor ou a assistência técnica da SAMSUNG.

Cozinhar / Aquecer

Os procedimentos seguintes explicam como cozinhar ou aquecer alimentos. Verifique SEMPRE as suas programações antes de deixar o forno sem o vigiar.

Primeiro coloque os alimentos no centro do prato rotativo. Feche a porta.

1. Rode o **botão rotativo de Controlo de Cozedura** para o simbolo **Micro-ondas** .
   Resultado: No visor aparece a indicação 900W (máxima potência):
   Seleccione o nível de potência adequado premindo novamente até aparecer no visor o nível desejado. Consulte a tabela de níveis de potência na página seguinte.

2. Seleccione o nível de potência apropriado, premindo novamente o botão **Seleccionar** ( ), até ser visualizado o nível de potência correspondente. Consulte a tabela de níveis de potência para mais detalhes..

3. Defina o tempo de cozedura, rodando **o botão rotativo**.
   - Exemplo: Para um tempo de cozedura de 3 minutos e 30 segundos, rode o botão rotativo para a direita para definir 3:30.

   Resultado: É apresentado o tempo de cozedura.
4. Prima o botão **Iniciar** (⟐) .

   Resultado: A luz do forno acende-se e o prato giratório começa a rodar. A cozedura tem início e quando terminar:
   ◆ Quando a cozedura terminar,o forno apita e a indicação "0" pisca 4 vezes. O forno então apita cerca de uma vez por minuto.

✉ Se desejar saber o Nível de Potência actual do interior do forno, prima o botão **Seleccionar** ( ) uma vez. Se desejar alterar o nível de potência durante a cozedura, prima o botão **Seleccionar** ( ) duas ou mais vezes para selecionar o nível de potência desejado.

✉ Se desejar aquecer um prato durante um curto período à potência máxima (900W), pode premir simplesmente o botão **Iniciar** (⟐) uma vez para cada 30 segundos de tempo de cozedura. O forno começa a funcionar de imediato.

Níveis de Potência

Pode seleccionar um dos níveis de potência seguintes.

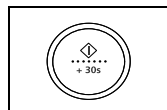
Nível de Potência	Saída		
	Micro-ondas	**Grelhador Superior** (Aquecedor Superior)	**Power Grill** (Superior + Aquecedor Inferior)
ALTO	900 W		
MÉDIO ALTO	600 W		
MÉDIO	450 W		
MÉDIO BAIXO	300 W		
DESCONGELAR( )	180 W		
BAIXO/MANTER QUENTE	100 W		
GRILL	-	900 W	1850 W
COMBI I	300 W	900 W	1850 W
COMBI I I	450 W	900 W	1850 W
COMBI III	600 W	900 W	1850 W

Se seleccionar um nível de potência mais alto, o tempo tem de ser diminuido. Se seleccionar um nível de potência mais baixo, o tempo tem de ser aumentado.

Verificar se o Forno Funciona Correctamente

Os seguintes procedimentos simples permitem-lhe verificar se o forno funciona correctamente em todas as alturas. Se tiver dúvidas, consulte a secção entitulada "O Que Fazer em Caso de Dúvidas ou Problemas" na página 8.

O forno deve estar ligado a uma tomada apropriada. O prato giratório deve estar colocado no forno. Se for utilizado um nível de potência diferente do máximo (100% - 900 W, a água demora mais tempo até ferver.

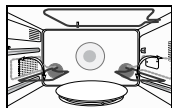
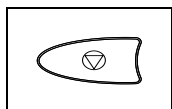
Abra a porta do forno, puxando pela pega no lado direito da porta. Coloque um copo com água no prato giratório. Feche a porta.

Prima o botão **Iniciar** ( ) e defina o tempo para 4 ou 5 minutos, premindo o botão **Iniciar** ( ) o número necessário de vezes.

Resultado: O forno aquece a água durante 4 a 5 minutos. A água deve ficar então a ferver.

PT

PT

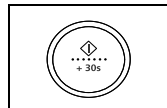
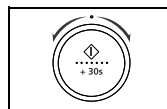
Interrupção do Processo de Cozedura

Pode interromper a cozedura a qualquer momento para verificar os alimentos.

1. Para parar temporariamente;
Abra a porta .
Resultado: A cozedura pára. Para continuar, feche a porta e prima novamente.

2. Para parar completamente;
Pulse o botão .
Resultado: A cozedura pára. Se desejar cancelar as programações de cozedura, prima o botão **Cancelar**( ) novamente.

Também pode cancelar qualquer programação antes de começar premindo o botão ( ) **Cancelar**.

Ajustar o Tempo de Cozedura

Tal como com os cozinhados tradicionais, poderá descobrir que, dependendo das características dos alimentos ou dos seus gostos, terá de ajustar ligeiramente os tempos de cozedura . Pode:

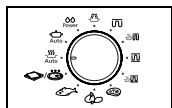
- ***Verificar em qualquer altura como a cozedura está a progredir, abrindo simplesmente a porta***
- ***Aumente ou diminua o tempo de cozedura remanescente***

1. Para aumentar o tempo de cozedura dos alimentos, prima o botão **Iniciar**( ) uma vez para cada 30 segundos que desejas acrescentar.
- Exemplo: Para acrescentar 3 minutos, prima o botão **Iniciar**( ) seis vezes.

2. Durante a cozedura, para aumentar ou diminuir o tempo de cozedura dos alimentos, rode o **botão rotativo** para a direita ou esquerda.

Utilizar a Função de Auto Reaquecimento

A Função de Auto Reaquecimento ( ) apresenta quatro tempos de cozedura pré-programados. Pode não precisar de definir os tempos de cozedura ou nível de potência.

Pode ajustar o tamanho da porção, rodando o botão rotativo .

Utilize apenas recipientes próprios para micro-ondas.

Abra a porta. Coloque os alimentos no centro do prato rotativo. Feche a porta.

1. Rode o **Botão de Controlo de Cozedura** para o simbolo de **Auto Reaquecimento** ( ) .

2. Seleccione o tipo de alimentos que está a cozinhar premindo o botão **Seleccionar** ( ) . Consulte a tabela da página seguinte para uma descrição das várias definições pré-programadas.

3. Seleccione o tamanho da porção, rodando o **botão rotativo**.

4. Aumente ou diminua o tempo de cozedura, se necessário, premindo os botões **Mais/Menos** ( ) respectivamente.

5. Prima o botão **Iniciar** ( ) .
   Resultado: Os alimentos são cozinhados de acordo com as definições pré-programadas seleccionadas.
   - Quando a cozedura tiver terminado, o forno apita e a indicação "0" pisca quatro vezes. O forno apita depois cerca de uma vez por minuto.

Utilize sempre recipientes próprios para micro-ondas.

Durante a cozedura, para aumentar ou diminuir o tempo de cozedura dos alimentos, rode o **botão rotativo** para a direita ou esquerda.

A tabela seguinte apresenta os 3 Programas de Reaquecimento Automático existentes, assim como as quantidades, tempo de espera e recomendações correspondentes.
Estes programas aplicam-se ao modo de funcionamento simples do micro-ondas.

Cód./ Símbolo	Tipo Alimento	Quantidade	Tempo de Repouso	Recomendações
1.	**Comida pronta** (fria)	300-350 g 400-450 g	3 min	Coloque a comida num prato de cerâmica e cubra com película aderente para micro-ondas. Este programa é adequado para comidas constituídas por três componentes (ex: carne com molho, legumes e um acompanhamento de batatas, arroz ou massa).
2.	**Sopa/ Guisado** (fria)	300-350 ml 400-450 ml 500-550 ml	3 min	Deite num prato de sopa ou taça de louça e cubra durante o aquecimento e repouso. Mexa com cuidado antes e durante o tempo de repouso.
3.	**Bebidas** (café, leite, chá, água à temperatura ambiente)	150 ml (1 chávena) 300 ml (2 chávenas) 450 ml (3 chávenas) 600 ml (4 chávenas)	1-2 min	Deite o líquido em chávenas de cerâmica e reaqueça-as destapadas. No caso duma chávena, coloque-a no centro; no caso de duas chávenas, coloque-as opostas uma à outra; e no caso de 3 a 4 chávenas, posicione-as em círculo. Coloque-as no forno micro-ondas. Agite as bebidas antes e depois do funcionamento do micro-ondas. Tenha cuidado ao retirar as chávenas (consulte as instruções relativas a líquidos).

Utilização da Função de Cocção Automática

PT

Ao usar a Função de Cocção Automática ( ), o tempo de cocção é definido automaticamente. Poderá ajustar a dimensão (ou o peso) dos alimentos, usando o botão de Cocção Automática as vezes que forem necessárias.

Primeiro, coloque a comida no centro do prato giratório. Em seguida, feche a porta.

1. Rode o **Botão de Controlo de Cozedura** para o simbolo de **Auto Cozedura ( )**.

2. Seleccione o tipo de alimentos que está a cozinhar premindo o botão **Seleccionar** ( ) . Consulte a tabela da página seguinte para uma descrição das várias definições pré-programadas.

3. Seleccione o tamanho da porção, rodando o **botão rotativo**.

4. Aumente ou diminua o tempo de cozedura, se necessário, premindo os botões **Mais/Menos** ( ) respectivamente.

5. Prima o botão **Iniciar** ( ) .
   Resultado: Os alimentos são cozinhados de acordo com as definições pré-programadas seleccionadas.
   - Quando a cozedura tiver terminado, o forno apita e a indicação “0” pisca quatro vezes. O forno apita depois cerca de uma vez por minuto.

Utilize sempre recipientes próprios para micro-ondas.

Durante a cozedura, para aumentar ou diminuir o tempo de cozedura dos alimentos, rode o **botão rotativo** para a direita ou esquerda.

A tabela seguinte apresenta os 3 Programas de Cocção Automática existentes, assim como as quantidades, tempo de espera e recomendações correspondentes.

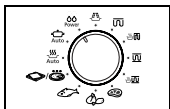
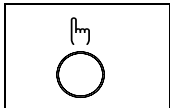
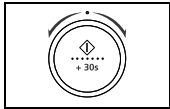
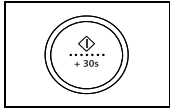
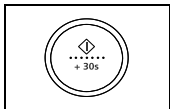
Estes programas aplicam-se ao modo de funcionamento simples do micro-ondas.

Cod.	Alimento	Porção	Tempo de repouso	Recomendações
1.	Legumes	200-250 g 300-350 g 400-450 g 500-550 g	3 mins	Pese os legumes depois de os lavar, limpar e cortar em bocados iguais. Coloque-os numa taça de vidro com tampa. Junte 30 ml (2 colheres de sopa) de água para porções de 200-250 g, 45 ml (3 colheres de sopa) para 300-450 g e 60 ml (4 colheres de sopa) para 500-550 g. Mexa após cozinhar. Quando cozinhar quantidades maiores, mexa uma vez durante a cozedura.
2.	Legumes congelados	200-250 g 300-350 g 400-450 g 500-550 g	4 min.	Pese os legumes congelados (-18°C) e coloque-os num pírex de tamanho adequado e com tampa. Quando cozinhar 200-350 g, adicione 15 ml de água (1 colher de sopa). Para 400-550 g, adicione 30 ml (2 colheres de sopa). Mexa após a cocção e antes de servir. Este programa é indicado para ervilhas, milho-doce, brócolos, couve-flor e macedónias de legumes, tais como ervilhas, cenouras e couve-flor.
3.	Batatas	300-350 g 400-450 g 500-550 g 600-650 g	3 min	Pese as batatas já descascadas, lave e corte-as em pedaços iguais. Coloque-as num recipiente de vidro com tampa. Adicione 45 ml de água (3 colheres de sopa) quando cozinhar 300-450 g; e adicione 60 ml de água (4 colheres de sopa) quando cozinhar 500-650 g.

Utilização da Função de Descongelamento Automático

Ao usar a Função de Descongelamento Automático, poderá descongelar facilmente carne, aves, peixe ou pão/bolos. O tempo de descongelamento e o nível de potência são definidos automaticamente. Bastar-lhe-á seleccionar o programa e o peso.

✉ Utilize sempre pratos próprios para micro-ondas.

Primeiro, coloque os alimentos no centro do prato giratório. Em seguida, feche a porta.

1. Rode o **Botão de Controlo de Cozedura** para o simbolo de **Auto Descongelamento** ( ) .

2. Seleccione o tipo de alimentos que vai cozinhar premindo o botão **Seleccionar** ( ). Consulte a tabela na página seguinte para uma descrição das várias definições pré-programadas.

3. Seleccione o peso dos alimentos rodando o **botão rotativo**.

4. Prima o botão **Iniciar** ( ).
Resultado:
- Inicia-se o descongelar.
- O forno apita a meio da descongelação para o lembrar de voltar os alimentos.

5. Prima o botão **Iniciar** ( ) de novo para terminar o descongelar.
Resultado: Quando a cozedura terminar, o forno apita e a indicação “0” pisca quatro vezes. O forno apita depois cerca de uma vez por minuto.

✉ Também pode descongelar alimentos manualmente. Para o fazer, seleccione a função cozinhar/reaquecer do micro-ondas com um nível de potência de 180 W. Consulte a secção entitulada “Cozinhar/Reaquecer” na página 8 para mais detalhes.

Função de Descongelamento Automático

PT

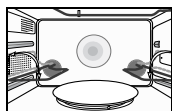
A tabela seguintes apresenta os 4 programas de descongelamento automático existentes, assim como as quantidades, tempos de espera e recomendações correspondentes. Retire os alimentos das suas embalagens entes de descongelar. Coloque a carne, aves e peixe num prato de cerâmica.

Cod.	Alimento	Porção	Tempo de Repouso	Recomendações
1	Carne	200-2000g	20-90min	Proteja os extremos com folha de alumínio. Volte a carne quando o forno apitar. Este programa é adequado para vitela, borrego, porco, bifes, costoletas e carne picada.
2	Aves	200-2000g	20-90min.	Cubra as coxas e as pontas da asas com papel de alumínio. Quando o forno apitar, volte a ave. Este programa é indicado para frangos inteiros ou pedaços de frango.
3	Peixe	200-2000g	20-80min	Proteja a cauda do peixe inteiro com folha de alumínio. Volte o peixe quando o forno apitar. Este programa é adequa-do para peixes inteiros, bem como para filetes.
4	Pão/ Bolos	125- 1000g	10-60min	Coloque o pão ou o bolo num pedaço de papel de cozinha e volte-o assim que o forno apitar (o forno continua a funcionar e só pára quando abre a porta). Este programa é adequado para todos os tipos de pão, cortado ou inteiro, bem como para pãezinhos e baguetes. Coloque os pãezinhos em círculo. Este programa é adequado para todos os tipos de bolos fermentados, biscoitos, cheesecake e bolos folhados. Não é adequado para bolachas ou bolos de massa quebrada, fruta e bolos de creme ou com cobertura de chocolate.

PT

Selecção da posição do elemento de aquecimento do aquecedor inferior

O elemento de aquecimento é utilizado quando cozinhar no modo Power Grill. Este poderá ser colocado em duas posições diferentes:

- ***Posição horizontal, para grelhar com Power Grill, ou cozinhar combinando micro-ondas com grelhador Power Grill.***
- ***Posição vertical, para cozinhar com micro-ondas, grelhar, ou cozinhar combinando micro-ondas com grelhador. Apenas com o aquecedor superior.***

Se colocar alimentos no aquecedor e seleccionar Power Grill ou Super Combi, o aquecedor inferior será automaticamente ajustado para a posição horizontal.

☛ Se desejar reaquecer o aquecedor, deixe-o arrefecer primeiro após ter sido aquecido. (No mínimo, 10 minutos)

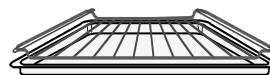
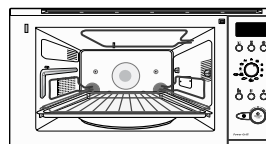
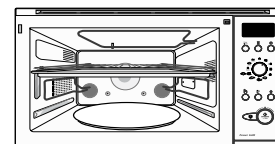
Posição dos acessórios

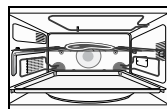
Quando usar a grelha e o tabuleiro de metal ao mesmo tempo, não os coloque numa só direcção.

Nota: Se o tabuleiro de metal for colocado na parte inferior, não deverá instalar a grelha na mesma zona.

(X)

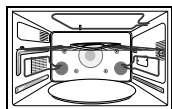
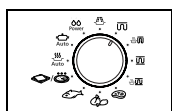
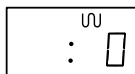
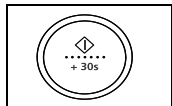
(X)

(X)

Selecção dos Acessórios

Utilize recipientes próprios para micro-ondas; não utilize recipientes de plástico, pratos chávenas de papel, toalhas, etc.

ISe desejar seleccionar o modo de cozinhar combinado (grelhador e micro-ondas), utilize apenas utensílios próprios para micro-ondas e forno. Utensílios de metal podem danificar o forno.

✉ Para mais pormenores sobre os utensílios adequados, consulte o Guia de Utensílios na página 22.

Utilização do grelhador superior

O grelhador superior permite-lhe aquecer e dourar rapidamente os alimentos, sem ter que usar micro-ondas. Para alcançar este fim, é fornecida juntamente com o micro-ondas uma grelha de metal.

1. Abra a porta e coloque os alimentos sobre a grelha de metal.

2. Rode o **Botão de Controlo de Cozedura** para o simbolo **grelhador superior** ( ).
   Resultado:O visor indicará:

3. Defina o tempo de grelhador, rodando o **botão rotativo.**
   - O tempo máximo de cocção é de 60 minutos

4. Prima o botão **Iniciar** ( ).
   Resultado:A luz do forno acende-se e o prato giratório começa a rodar. A cozedura tem início e quando terminar:
   - ◆ Quando a cozedura tiver terminado, o forno apita e a indicação “0” pisca quatro vezes. O forno apita depois cerca de uma vez por minuto.

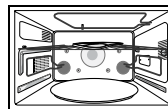
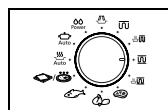
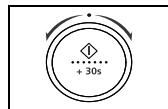
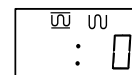
Utilize sempre luvas de forno quando toca nos pratos do forno, pois estes estão muito quentes.

Não se preocupe se o grelhador ligar e desligar durante o processo de cozedura. Este sistema foi concebido para evitar o sobreaquecimento do forno.

Durante a cozedura, para aumentar ou diminuir o tempo de cozedura dos alimentos, rode o **botão rotativo** para a direita ou esquerda.

Power Grill

O modo Power Grill permite-lhe aquecer e dourar rapidamente os alimentos, sem ter que usar micro-ondas. Para alcançar este fim, é fornecida juntamente com o forno micro-ondas uma grelha de metal.

Ao seleccionar Power Grill, os dois aquecedores inferiores serão colocados automaticamente na posição horizontal.

1. Abra a porta e coloque os alimentos sobre a grelha de metal.

2. Rode o **Botão de Controlo de Cozedura** para o simbolo **Power Grill** ( ).
   Resultado:O visor indicará:

3. Defina o tempo de grelhador, rodando o **botão rotativo.**
   - O tempo máximo de cocção é de 60 minutos

4. Prima o botão **Iniciar** ( ).
   Resultado:A luz do forno acende-se e o prato giratório começa a rodar. A cozedura tem início e quando terminar:
   - ◆ Quando a cozedura tiver terminado, o forno apita e a indicação “0” pisca quatro vezes. O forno apita depois cerca de uma vez por minuto.

Utilize sempre luvas de forno quando toca nos pratos do forno, pois estes estão muito quentes.

Durante a cozedura, para aumentar ou diminuir o tempo de cozedura dos alimentos, rode o **botão rotativo** para a direita ou esquerda.

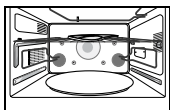
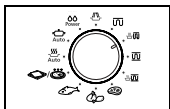
Combinação de micro-ondas com o grelhador superior

PT

Este modo de cocção combina o calor emitido pelo grelhador com a velocidade da cocção por micro-ondas. Só funcionará quando a porta estiver fechada. O prato giratório manter-se-á em movimento.

Neste modelo, estão disponíveis três modos combinados com o grelhador superior: 600 W + grelhador superior, 450 W + grelhador superior e 300 W + grelhador superior.

☞ Utilize **SEMPRE** utensílios resistentes ao micro-ondas e ao forno. O ideal são pratos de vidro ou de cerâmica pois permitem a penetração das micro-ondas nos alimentos de forma uniforme.

☞ Utilize **SEMPRE** luvas de forno quando toca nos recipientes do forno, pois estes estão muito quentes.

1. Coloque os alimentos na grelha, colocando-a posteriormente na parte superior. Feche a porta.

2. Rode o **Botão de Controlo de Cozedura** para o simbolo **Micro-ondas + Grelhador / Modo Combi** ( ).
Resultado: O visor indicará:

Grelhador + Micro-ondas (600W)

3. Seleccione o nível de potência apropriado, premindo o botão **Seleccionar** ( ) até o nível de potência correspondente ser visualizado (300-600W).
- Não poderá ajustar a temperatura do grelhador.

4. Defina o tempo de grelhador, rodando o **botão rotativo.**
- O tempo máximo de grelhador é de 60 minutos.

5. Prima o botão **Iniciar** ( ).
Resultado:
- ◆ Inicia-se a cozedura combinada.
- ◆ Quando a cozedura tiver terminado, o forno apita e a indicação “0” pisca quatro vezes. O forno apita depois cerca de uma vez por minuto.

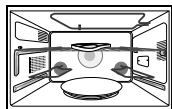
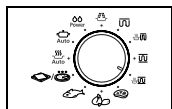
☞ Utilize sempre luvas de forno quando toca nos pratos do forno, pois estes estão muito quentes.

✉ Durante a cozedura, para aumentar ou diminuir o tempo de cozedura dos alimentos, rode o **botão rotativo** para a direita ou esquerda.

Combinação do Micro-ondas com o Power Grill

Este modo de cocção combina o calor emitido pelo grelhador com a velocidade da cocção por micro-ondas. Só funcionará quando a porta estiver fechada e o prato giratório em movimento. Dado estarem em funcionamento tanto o aquecedor superior como o inferior, os alimentos ficarão dourados tanto por cima como por baixo. Não terá de voltar os alimentos. Introduza os alimentos na parte superior. Neste modelo, estão disponíveis três modos combinados com o Power Grill: 600 W + Power Grill, 450 W + Power Grill e 300 W + Power Grill.

☛ Utilize **SEMPRE** utensílios resistentes ao micro-ondas e ao forno. O ideal são pratos de vidro ou de cerâmica pois permitem a penetração das micro-ondas nos alimentos de forma uniforme.

☛ Utilize **SEMPRE** luvas de forno quando toca nos recipientes do forno, pois estes estão muito quentes.

1. Coloque os alimentos na grelha, colocando-a posteriormente na parte superior. Feche a porta.

2. Rode o **Botão de Controlo de Cozedura** para o simbolo **Micro-ondas + Power Grill / Modo Combi** ( ).
Resultado: O visor indicará:

Power Grill + Micro-ondas (600W)

3. Seleccione o nível de potência apropriado, premindo o botão **Seleccionar** ( ) até o nível de potência correspondente ser visualizado (300-600W).

- Não poderá ajustar a temperatura do grelhador.

4. Defina o tempo de grelhador, rodando o **botão rotativo.**

- O tempo máximo de grelhador é de 60 minutos.

5. Prima o botão **Iniciar** ( ).
Resultado:

- ◆ Inicia-se a cozedura combinada.
- ◆ Quando a cozedura tiver terminado, o forno apita e a indicação “0” pisca quatro vezes. O forno apita depois cerca de uma vez por minuto.

☛ Utilize sempre luvas de forno quando toca nos pratos do forno, pois estes estão muito quentes.

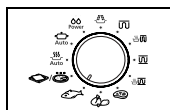
✉ Durante a cozedura, para aumentar ou diminuir o tempo de cozedura dos alimentos, rode o **botão rotativo** para a direita ou esquerda.

Utilização das Funções de Cocção Automática Power Grill

Ao usar a Função de Cocção Automática Power Grill, o tempo de cocção é definido automaticamente. Poderá ajustar a dimensão dos alimentos a servir usando o botão de Cocção Automática Power Grill as vezes que forem necessárias.

☛ Utilize **SEMPRE** utensílios resistentes ao micro-ondas e ao forno. O ideal são pratos de vidro ou de cerâmica pois permitem a penetração das micro-ondas nos alimentos de forma uniforme.

☛ Utilize **SEMPRE** luvas de forno quando toca nos recipientes do forno, pois estes estão muito quentes.

Primeiro, coloque os alimentos na grelha, colocando-a posteriormente na parte superior. Em seguida, feche a porta.

1. Rode o **Botão de Controlo de Cozedura** para o simbolo de **Cocção Automática PowerGrill** (/ /).
   Resultado: O visor indicará:

1: tipo de alimentos

2. Seleccione o tipo de alimentos que vai cozinhar premindo o botão **Seleccionar** ( ). Consulte a tabela na página seguinte para uma descrição das várias definições pré-programadas.

3. Seleccione o tamanho da porção, rodando o **botão rotativo**.

4. Aumente ou diminua o tempo de cozedura, se necessário, premindo os botões **Mais/Menos** ( ) respectivamente.

5. Prima o botão **Iniciar** ( ) .
   Resultado: Os alimentos são cozinhados de acordo com as definições pré-programadas seleccionadas.
   - Quando a cozedura tiver terminado, o forno apita e a indicação “0” pisca quatro vezes. O forno apita depois cerca de uma vez por minuto.

✉ Utilize sempre recipientes próprios para micro-ondas.

✉ Durante a cozedura, para aumentar ou diminuir o tempo de cozedura dos alimentos, rode o **botão rotativo** para a direita ou esquerda.

A tabela seguinte apresenta os vários programas automáticos Power Grill existentes para carne assada, aves e peixe assado, assim como as quantidades, tempo de espera e recomendações correspondentes. O programa para bifes aplica-se apenas ao funcionamento no modo Power Grill. Os programas seguintes são levados a cabo combinando micro-ondas e Power Grill.

Ícone	Código	Alimentos	Quantidade	Tempo de espera	Recomendações
	1	Bifes	350-400 g (2 peças) 450-500 g (2-3 peças)	-	Tempere a carne de vaca ou de cordeiro com azeite e especiarias. Coloque as peças lado a lado, no centro da grelha. Introduza a grelha na parte superior, e o tabuleiro de metal na parte inferior.
	2	Espetadas de vaca/ cabrito	400 g (2-4 espetadas) 600 g (4-6 espetadas)	1-2 min.	Coloque os cubos de porco, vaca ou cordeiro e os pedaços de vegetais no espeto, e tempere a espetada. (Não ponha a carne a marinar em vinagre.) Coloque as espetadas já preparadas, lado a lado, em cima da grelha. Introduza a grelha na parte superior, e o tabuleiro de metal na parte inferior.
	1	Pedaços de frango	200-300 g (1 pedaço) 400-500 g (2 pedaços) 600-700 g (3 pedaços)	2 min	Ponha o peito de frango a marinar. Coloque os peitos de frango em círculo sobre a grelha. Introduza a grelha na parte superior, e o tabuleiro de metal na parte inferior. Este programa é indicado para panados de peito de frango e peru.
	2	Peito de frango	300 g (1-2 peitos) 400 g (2 peitos) 500 g (2-3 peitos)	-	Ponha o peito de frango a marinar. Coloque os peitos de frango em círculo sobre a grelha. Introduza a grelha na parte superior, e o tabuleiro de metal na parte inferior. Este programa é indicado para panados de peito de frango e peru.

Utilização das Funções de Cocção Automática Power Grill (continuação)

Ícone	Cód-igo	Alimen-tos	Quantidade	Tempo de espera	Recomendações
	1	Peixe assado	300 g (1 peixe) 600 g (2 peixes)	3-4 min.	Tempere a pele do peixe com azeite e sal. Coloque ervas e especiarias no interior do peixe. Disponha um peixe ao comprido no centro da grelha; dois peixes, ao comprido e lado a lado, cabeça com rabo, em cima da grelha. Introduza a grelha na parte superior, e o tabuleiro de metal na parte inferior. Este programa é indicado para peixes inteiros, tais como trutas, carpas, douradas ou lúcio.
	2	Filetes de peixe	200-300 g (1 filete) 400-500 g (2 filetes)	3-4 min.	Coloque os filetes de peixe lado a lado, no centro da grelha. Introduza a grelha na zona mais elevada, e a tabuleiro de metal na zona mais baixa. Este programa é indicado para filetes de peixe, tais como de salmão, pescada ou cantariz.

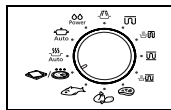
Utilização das funções de Reaquecimento Automático do Power Grill

PT

Ao usar a Função de Reaquecimento Automático Power Grill, o tempo de cocção é definido automaticamente. Poderá ajustar a dimensão/ quantidade dos alimentos a servir usando o botão de Reaquecimento Automático Power Grill as vezes que forem necessárias.

☛ Utilize **SEMPRE** utensílios resistentes ao micro-ondas e ao forno. O ideal são pratos de vidro ou de cerâmica pois permitem a penetração das micro-ondas nos alimentos de forma uniforme.

☛ Utilize **SEMPRE** luvas de forno quando toca nos recipientes do forno, pois estes estão muito quentes.

Primeiro, coloque os alimentos na grelha, colocando-a posteriormente na parte superior. Em seguida, feche a porta.

1. Rode o **Botão de Controlo de Cozedura** para o simbolo de **Reaquecimento Automático Power Grill** ( ).
   Resultado: O visor indicará:

1: tipo de alimentos

2. Seleccione o tipo de alimentos que vai cozinhar premindo o botão **Seleccionar** ( ). Consulte a tabela na página seguinte para uma descrição das várias definições pré-programadas.

3. Seleccione o tamanho da porção, rodando o **botão rotativo**.

4. Aumente ou diminua o tempo de cozedura, se necessário, premindo os botões **Mais/Menos** ( ) respectivamente.

5. Prima o botão **Iniciar** ( ) .
   Resultado: Os alimentos são cozinhados de acordo com as definições pré-programadas seleccionadas.
   - ◆ Quando a cozedura tiver terminado, o forno apita e a indicação “0” pisca quatro vezes. O forno apita depois cerca de uma vez por minuto.

✉ Utilize sempre recipientes próprios para micro-ondas.

✉ Durante a cozedura, para aumentar ou diminuir o tempo de cozedura dos alimentos, rode o **botão rotativo** para a direita ou esquerda.

Utilização das funções de Reaquecimento Automático Power Grill (continuação)

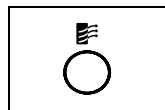
A tabela seguinte apresenta os Programas Automáticos Power Grill existentes para tostas Havai e piza congelada, assim como as quantidades, tempo de espera e recomendações correspondentes.

Os programas seguintes são levados a cabo combinando micro-ondas e Power Grill.

Ícone	Alimentos	Dimensão dos alimentos	Tempo de espera	Recomendações
1	Tosta Havai	250-300 g (2 peças) 500-550 g (4 peças)	1-2 min.	Pegue em 2 ou 4 fatias, ou tostas, e adicione, por exemplo, fiambre, ananás e queijo em cima de cada tosta. Coloque as tostas de queijo já preparadas, lado a lado, em cima da grelha, e introduza-a na parte superior.
2	Piza congelada	300 g 400 g 500 g	-	Coloque a piza congelada em cima da grelha, e introduza-a na parte superior.

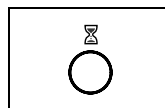
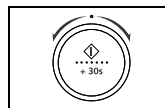
Utilização da Função de Desodorização

Utilize esta função depois de preparar comida que liberte demasiado cheiro, ou quando houver demasiado fumo dentro do forno.

Primeiro, limpe o interior do forno.

Carregue no botão de **Desodorização** ( ) depois de ter limpo o forno, e ouvirá quatro apitos.

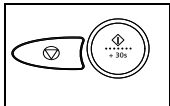
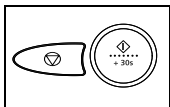
- O tempo de desodorização foi ajustado para 5 minutos. Poderá ser aumentado em intervalos de 30 segundos sempre que for pulsado o botão **+30s**.
- O tempo máximo de desodorização é de 15 minutos.

Definir o Tempo de Repouso

O Tempo de Espera pode ser utilizado para definir automaticamente um tempo de repouso (sem a cozedura de micro-ondas).

1. Prima o botão **Suspender/Atrasar** ( ).
   Resultado: A indicação seguinte é apresentada:
   (Modo Manter/Atrasar)

2. Seleccione o tempo de repouso, rodando o **botão rotativo**.

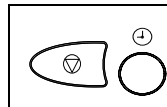
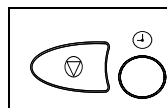
3. Prima o botão **Iniciar** ( ) .
   Resultado: O forno apita quando o tempo de repouso termina.

Desligar o Aviso Sonoro

Pode desligar o aviso sonoro sempre que quiser.

1. Prima ⊽ e ◇ ao mesmo tempo.
Resultado: O forno já não emite um bip cada vez que prime um botão.

2. Para ligar novamente o bip prima os botões ⊽ e ◇ novamente ao mesmo tempo.
Resultado: O forno funciona com o sinal sonoro novamente.

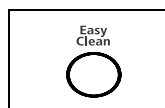
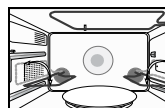
Fecho de Segurança do Forno de Micro-ondas

Este forno de micro-ondas está equipado com um programa especial de Segurança que lhe permite "bloquear" o forno para que as crianças ou alguém que não esteja familiarizado com o aparelho não possam colocá-lo em funcionamento acidentalmente.

O forno pode ser bloqueado em qualquer momento.

1. Prima ⊽ e ◷ ao mesmo tempo.
Resultado: O forno está bloqueado (não pode seleccionar nenhuma operação).

2. Para desbloquear o forno prima ⊽ e ◷ novamente ao mesmo tempo.
Resultado: O forno pode ser utilizado normalmente.

Utilização do botão Easy Clean

Esta função faz rodar os aquecedores inferiores, proporcionando uma limpeza interior adequada.

☛ Só funciona com a porta aberta.

Carregue no botão **Easy Clean**.
Os aquecedores inferiores rodarão para uma posição horizontal.
Após a limpeza:

Carregue no botão **Easy Clean** ou no botão **Terminar/cancelar** ⊽ .

Guia de Utensílios de Cozinha

PT

Para cozinhar alimentos no forno micro-ondas, as micro-ondas devem poder penetrar nos alimentos, sem ser reflectidas, ou absorvidas, pelo prato utilizado.

Assim, deve ter atenção ao seleccionar os utensílios de cozinha. Caso os utensílios sejam próprios para micro-ondas, não terá de se preocupar.

O quadro seguinte apresenta os vários tipos de utensílios de cozinha e indica se podem, ou não, ser utilizados, e como, num forno micro-ondas.

Utensílios	Próprio para Micro-Ondas	Observações
Folha de alumínio	✓✗	Pode ser utilizada em pequenas quantidades, para proteger as áreas contra a cozedura excessiva. Podem ocorrer arcos caso a folha de alumínio esteja demasiado próxima das paredes do forno, ou se utilizar folhas grandes.
Browning plate	✓	Não pré-aquecer mais do que 8 minutos.
Loiça de barro e porcelana	✓	A loiça de porcelana, de barro, vidrada e de cerâmica, e a porcelana fina, são normalmente adequadas, excepto se tiverem decorações metálicas.
Pratos descartáveis de poliester	✓	Alguns alimentos congelados são embalados neste tipo de pratos.
Embalagens de Fast-food		
• Recipientes e copos em polistireno	✓	Pode ser utilizado para aquecer alimentos. O sobre-aquecimento poderá derreter o polistireno.
• Sacos de papel ou jornais	✗	Poderá incendiar-se.
• Papel reciclado ou metalizado	✗	Poderá causar arcos.
Vidro		
• Loiça de ir ao forno	✓	Pode ser utilizada, excepto se tiver decorações metálicas.
• Vidro fino	✓	Pode ser utilizado para aquecer alimentos ou líquidos. O vidro fino poderá partir-se se aquecer bruscamente.
• Garrafas de vidro	✓	Deve remover a tampa. Adequada apenas para aquecer.
Metal		
• Pratos	✗	Poderá causar arcos ou fogo.
• Arames para selar sacos	✗	
Papel		
• Pratos, copos, guardanapos e papel de cozinha	✓	Para cozedura e aquecimento rápidos. Serve também para absorver a humidade em excesso.
• Papel reciclado	✗	Poderá causar arcos.
Plástico		
• Recipientes	✓	Especialmente, se for plástico resistente ao calor. Outros tipos de plástico poderão deformar ou descorar a altas temperaturas. Não utiliz plástico de Melamina.
• Película aderente	✓	Pode ser utilizado para absorver a humidade. Não deverá entrar em contacto com os alimentos. Ao retirar a película deve ter cuidado com o vapor acumulado.
• Sacos de congelamento	✓✗	Apenas se próprios para cozinhar ou resistentes ao calor. Não devem ser estanques. Se necessário, fure-o com um garfo.
Papel de cera ou encerado	✓	Pode ser utilizado para absorver a humidade e evitar os salpicos.

✓ :seguro
✓✗ :seguro/não seguro
✗ :não seguro

MICRO-ONDAS

A energia das micro-ondas penetra nos alimentos, sendo atraída e absorvida pelo seu teor de água, gordura e açúcar.
As micro-ondas fazem com que as moléculas dos alimentos se movimentem rapidamente. O rápido movimento das moléculas cria fricção e o calor daí resultante cozinha os alimentos.

COZINHAR

Utensílios de cozinha para micro-ondas:
Os utensílios de cozinha devem permitir que a energia das micro-ondas passe, para uma maior eficácia. As micro-ondas são reflectidas pelo metal, como o aço inoxidável, o alumínio e o cobre, mas podem penetrar na cerâmica, no vidro, na porcelana e no plásticoo, assim como no papel e na madeira. Asim, não deve utilizar utensílios de metal para cozinhar.

Alimentos adequados para cozinhar no micro-ondas:
Diversos tipos de alimentos são adequados para cozinhar no micro-ondas, incluindo legumes frescos ou congelados, frutam massas, arroz, grão, feijão, peixe e carne. Os molhos, sopas, pudins, conservas e chutneys podem também ser cozinhados num micro-ondas. De um modo geral, a cozedura no micro-ondas é ideal para qualquer tipo de alimento que seja normalmente cozinhado numa caçarola. Por exemplo, derreter manteiga ou chocolate, (ver o capítulo com as informações especiais).

Tapar durante a cozedura
Tapar os alimentos durante a cozedura é bastante importante, dado que a água evaporada sobe como vapor, ajudando no processo de cozedura. Os alimentos podem ser tapados de várias formas: com um prato de loiça, uma tampa de plástico ou com película aderente.

Tempos de espera
Depois de terminar a cozedura, o tempo de espera é importante, de forma a permitir que a temperatura fique uniforme dentro dos alimentos.

Guia de cozinha para legumes congelados

Utilize um pirex apropriado com tampa. Tape e cozinhe durante o tempo mínimoe - consulte a tabela. Continue a cozinhar para obter o resultado pretendido.
Mexa duas vezes, uma durante a cozedura e outra depois. Adicione sal, ervas aromáticas ou manteiga depois de cozinhar. Tape durante o tempo de espera.

Alimento	Quanti-dade	Potên-ciar	Tempo (min.)	Tempo de espera (min.)	Instruções
Espinafres	150g	600W	5-6	2-3	Adicionar 15 ml (1 colher de sopa) de água fria.
Bróculos	300g	600W	8-9	2-3	Adicionar 30 ml (2 colheres de sopa) de água fria.
Ervilhas	300g	600W	7-8	2-3	Adicionar 15 ml (1 colher de sopa) de água fria.
Feijão Verde	300g	600W	7½-8½	2-3	Adicionar 30 ml (2 colheres de sopa) de água fria.
Vários Legumes (cenouras, ervilhas, milho)	300g	600W	7-8	2-3	Adicionar 15 ml (1 colher de sopa) de água fria.
Vários legumes (Tipo Chinês)	300g	600W	7½-8½	2-3	Adicionar 15 ml (1 colher de sopa) de água fria.

PT

Guia de Cozinha para Legumes Frescos

Utilize uma taça de pirex adequada com tampa. Adicione 30-45 ml de água fria (2-3 colheres de sopa) por cada 250 g, excepto se estiver indicada outra quantidade de água - consulte o quadro. Cozinhe tapado durante o tempo mínimo - consulte o quadro. Prossiga a cozedura até obter o resultado pretendido. Mexa uma vez durante e uma vezdepois. Adicione sal, especiarias ou manteiga. Tape e espere durante 3 minutos.

Sugestão:Corte os legumes frescos em pedaços iguais. Quanto mais pequenos forem pedaços, mais depressa ficarão cozidos.

Os legumes frescos deverão ser cozinhados com a potência máxima (900W).

Alimento	Quant-idade	Tempo (min.)	Tempo de espera (min.)	Instruções
Bróculos	250g 500g	4½-5 7-8	3	Prepare ramos iguais. Disponha-os com os caules virados para o centro.
Couves de Bruxelas	250g	6-6½	3	Adicione 60-75 ml (5-6 colheres) de água.
Cenouras	250g	4½-5	3	Corte as cenouras em pedaços iguais.
Couve-flor	250g 500g	5-5½ 7½-8½	3	Prepare ramos iguais. Corte os ramos maiores ao meio. Vire os caules para o centro.
Courgettes	250g	4-4½	3	Corte as courgettes em rodelas. Adicione 30 ml (2 colheres) de água ou uma noz de manteiga. Cozinhar até ficar tenro.
Beringela	250g	3½-4	3	Corte as beringelas em pequenas rodelas e salpique com uma colher de sumo de limão.
Alho-francês	250g	4-4½	3	Corte o alho-francês em rodelas grossas.
Cogumelos	125g 250g	1½-2 2½-3	3	Prepare os cogumelos inteiros ou cortados. Não adicione água. Salpique com sumo de limão. Tempere com sal e pimenta. Escorra antes de servir.
Cebolas	250g	5-5½	3	Corte as cebolas em rodelas ou em metades. Adicione 15 ml (1 colher de sopa) de água.
Pimentos	250g	4½-5	3	Corte os pimentos em rodelas pequenas.
Batatas	250g 500g	4-5 7-8	3	Pese as batatas descacadas e corte-as em metades ou quartos iguais.
Nabos	250g	5½-6	3	Corte os nabos em pequenos cubos.

Guia de Cozinha para Arroz e Massas

Arroz: Utilize uma taça de pirex grande com tampa - o arroz duplica o volume durante a cozedura. Cozinhe tapado. Após terminar a cozedura, mexa antes do tempo de espera e tempere com sal ouadicione especiarias e manteiga.
Nota: O arroz poderá não abosrver toda a água, após terminar o tempo de cozedura.

Massas: Utilize uma taça de pirex grande. Adicione água a ferver, sal e mexa bem. Cozinhe destapado. Mexa de vez em quando, durante e após a cozedura. Tape durante o tempo de espera e escorra bem antes de servir.

Alimento	Quanti-dade	Potênciar	Tempo (min.)	Tempo de espera (min.)	Instructions
Arroz Branco (pré-fervido)	250g 375g	900W	15-16 17½-18½	5	Adicione 500 ml de água fria. Adicione 750 ml de água fria.
Arroz Integral (pré-fervido)	250g 375g	900W	20-21 22-23	5	Adicione 500 ml de água fria. Adicione 750 ml de água fria.
Arroz Misto (arroz+arroz bravo)	250g	900W	16-17	5	Adicione 500 ml de água fria.
Milho Misto (arroz + milho)	250g	900W	17-18	5	Adicione 400 ml de água fria.
Massas	250g	900W	10-11	5	Adicione 1000 ml de água quente.

AQUECER

O seu forno micro-ondas aquecerá os alimentos numa fracção do tempo que demoraria normalmente num forno ou num fogão convencional.
Utilize os níveis de potência e os tempos de aquecimento do quadro como guia. Os tempos do quadro consideram os líquidos à temperatura ambiente de cerca de +18 a +20°C, ou os alimentos frios a uma temperatura de cerca de +5 a +7°C.

Dispor e tapar
Evite aquecer pedaços grandes, como porções de carne - tendem a ficar demasiado cozidos e a secar por fora antes do centro aquecer. É preferível o aquecimento de porções pequenas.

Níveis de potência e mexer
Alguns alimentos podem ser aquecidos utilizando uma potência de 900W, enquanto outros deverão ser aquecidos utilizando 600 W, 450 W ou até 300 W.
Consulte os quadros para mais informações. Em geral, é preferível aquecer alimentos utilizando um nível de potência inferior, no caso de os alimentos serem delicados, em grandes quantidades ou que possam aquecer muito depressa (tartes, por exemplo).

Mexa bem ou vire os alimentos durante o aquecimento para obter melhores resultados. Se possível, mexa novamente antes de servir.

Tenha especial atenção ao aquecer líquidos e comida de bébé. Para evitar a ebulição dos líquidos e possível queimadura, mexa antes, durante e depois de aquecer. Mantenha-os no forno durante o tempo de espera. É aconselhável que coloque uma colher de plástico ou uma pipeta de vidro dentro do recipiente. Evite o sobre-aquecimento (e resultante desperdício) dos alimentos. É preferível subestimar o tempo de cozedura e adicionar tempo extra, se necessário.

Aquecimento e tempos de espera
Ao aquecer alimentos pela primeira vez, será útil tomar nota do tempo de aquecimento para futura referência.

Certifique-se sempre de que os alimentos estão bem quentes, de modo uniforme.

Deixe os alimentos repousar durante algum tempo, depois do aquecimento - para que a temperatura fique uniforme. O tempo de espera recomendado após o aquecimento é de 2-4 minutos, excepto es for indicado outro tempo, no quadro.

Tenha particular atenção ao aquecer líquidos e comida de bébé. Consulte o capítulo com as instruções dde segurança

AQUECER LÍQUIDOS

Deixe sempre repousar durante, pelo menos, 20 segundos, depois do forno se desligar, para que a temperatura fique uniforme. Mexa durante o aquecimento, se necessário e mexa SEMPRE depois de aquecer. Para evitar a ebulição e possível queimadura, coloque uma colher de plástico ou uma pipeta de vidronoas bebidas e mexa antes, durante e depois de aquecer.

AQUECER COMIDA DE BÉBÉ

Comida de Bébé:
Deite num prato fundo. Tape com uma tampa de plástico. Mexa bem depois de aquecer! Deixe repousar durante 2-3 minutos antes de servir. Mexa novamente e verifique a temperatura. Temperatura recomendável para servir: entre 30-40°C.
Leite do Bébé:
Deite o leite num biberão esterilizado. Aqueça destapado. Nunca aqueça o biberão com a tetina, dado que o biberão poderá explodir, se aquecer demasiado. Mexa bem antes de deixar repousar e mexa novamente antes de servir. Verifique sempre a temperatura do leite ou dos alimentos do bébé antes de lhe dar. Temperatura recomendável para servir: 37°C.
NOTA:
A comida do bébé deve ser cuidadosamente verificada antes de lha dar, de forma a evi tar queimaduras. Utilize os níveis de potência e os tempos indicados no quadro seguinte como guia para o aquecimento.

PT

Aquecer Alimentos e Leite para Bébé

Utilize os níveis de potência e os tempos deste quadro como guia para o aquecimento.

Alimento	Quanti-dade	Potênciar	Tempo	Tempo de espera (min.)	Instruções
Alimentos de bébé (legumes + carne)	190g	600W	30 seg.	2-3	Coloque num prato fundo de louça. Cozinhe tapado. Mexa depois de terminar o tempo de cozedura. Deixe repousar 2-3 min. Antes de servir, mexa bem e verifique a temperatura.
Papa de bébé (grão + leite + fruta)	190g	600W	20 seg.	2-3	Coloque num prato fundo de louça. Cozinhe tapado. Mexa depois de terminar o tempo de cozedura. Deixe repousar 2-3 min. Antes de servir, mexa bem e verifique a temperatura.
Leite	100ml 200ml	300W	30-40 seg. 1 min. to 1min.10seg.	2-3	Mexa ou agite bem e coloque num biberão esterelizado. Coloqueo no centro do prato rotativo. Aqueça destapado. Agite bem e espere durante dois minutos, pelo menos. Antes de servir agite bem e verifique cuidadosamente a temperatura.

Aquecer Líquidos e Alimentos

Utilize os níveis de potência e os tempos deste quadro como guia para o aquecimento.

Alimento	Quantidade	Potênciar	Tempo (min.)	Tempo de espera (min.)	Instruções
Bebidas (café, leite, chá, água à temperatura ambiente)	150ml (1 chav.) 300ml (2 chav.) 450ml (3 chav.) 600ml (4 chav.)	900W	1-1½ 2-2½ 3-3½ 3½-4	1-2	Deite em chávenas e aqueça destapado: 1 chávena no centro, 2 lado a lado, 3 em círculo. Mantenha no forno micro-ondas durante o tempo de espera e mexa bem.
Sopa (fria)	350g 450g	900W	3-3½ 3½-4	2-3	Deite num prato fundo ou taça de louça. Cubra com uma tampa de plástico. Mexa bem após reaquecer. Mexa de novo antes de servir.
Guisado (fria)	350g	600W	4½ -5½	2-3	Coloque o guisado num prato fundo de louça.Cubra com uma tampa de plástico. Mexa ocasionalmente durante o reaquecimento e de novo antes do tempo de repouso e de servir.
Massa com molho (fria)	350g	600W	3½ -4½	3	Coloque a massa (p.ex. esparguete ou massinhas) num prato raso de louça. Cubra com película para micro-ondas. Mexa antes de servir.
Massa recheada com molho (fria)	350g	600W	4-5	3	Coloque a massa recheada (p. ex. ravioli, tortellini) num prato fundo de louça. Cubra com 1 tampa de plástico. Mexa ocasionalmente durante o reaquecimento e de novo antes do tempo de repouso e servir.
Refeição pronta (fria)	350g 450g	600W	4½-5½ 5½ -6½	3	Coloque a refeição pronta de 2-3 componentes refrigerados num prato de louça. Cubra com película de micro-ondas.

DESCONGELAÇÃO

As micro-ondas são uma forma excelente de descongelar alimentos. As micro-ondas descongelam suavemente os alimentos, num período de tempo curto. Esta pode ser uma grande vantagem, se surgirem convidados inesperados para jantar.

As aves congeladas devem ser cuidadosamente descongeladas antes de cozinhar.Remova os arames de selagem e o material de embalagem para drenar a água.

Coloque os alimentos congelados num prato sem tampa. Vire a meio, escorra o líquido e retire quaisquer miúdos o mais breve possível.
Verifique os alimentos de vez em quando para que não aqueçam demasiado.
Se as partes mais finas e pequenas dos alimentos aquecerem, podem ser protegidas com pequenas tiras de papel de alumínio, durante a descongelação.

Caso a ave comece a aquecer na superfície, páre a descongelação e deixe repousar durante 20 minutos,antes de prosseguir. deixe o peixe, a carne e as aves repousar para descongelar completamente. O tempo de espera para a descongelação total pode variar consoante a quantidade a descongelar.
Consulte o quadro abaixo.

Nota: Os alimentos finos descongelam melhor do que as parte grossas e as porções mais pequenas necessitam de menos tempo do que as grandes. Não se esqueça disto.

Para desongelar alimentos com uma temperatura de cerca de -18 a - 20°C, utilize o quadro seguinte como guia.

Os alimentos devem ser descongelados utilizando o nível de potência de descongelação (180 W).

Alimento	Quanti-dade	Tempo (min.)	Tempo de espera (min.)	Instruções
Carne				
Carne picada	250g 500g	6-7 10-12	15-30	Coloque a carne num prato raso de louça. Proteja as partes finas com folha de alumínio. Vire a meio do tempo de descongelação.
Bifes de porco	250g	7-8		
Aves				
Pedaços frango	500g (2 un.)	14-15	15-60	Primeiro, coloque os pedaços de frango com a pele para baixo, frango inteiro com o peito para baixo num prato de louça. Proteja as partes finas (asas e extremidades) com folha de alumínio. Vire a meio da descongelação.
Frango inteiro	1200g	30-34		
Peixe				
Filetes de peixe	200g 400g	5-7 11-13	10-25	Coloque o peixe congelado no meio de um prato raso de louça. Coloque as partes mais finas por baixo das partes mais grossas. Proteja com folha de alumínio. Vire a meio.
Fruta				
Bagas	300g	6-7	5 - 10	Distribua a fruta num prato raso, redondo, de vidro (com um grande diâmetro).
Pão				
Carcassas (cada 50 g)	2 un. 4 un.	1-1½ 2½-3	5 - 20	Coloque as carcaças em cículo ou horizon-talmente sobre papel de cozinha, no meio do prato rotativo. Vire a meio da descongelação.
Tostas/ Sanduiche	250g	4-4½		
Pão alemão (farinha de trigo + centeio)	500g	7-9		

PT

POWER GRILL

O grelhador superior está localizado debaixo do tecto, e os dois elementos de aquecimento móveis inferiores estão situados nos lados, e fixados no fundo da cavidade.
Só funcionam com a porta fechada. Quando usar os modos Power Grill, os dois elementos de aquecimento laterais deslocar-se-ão automaticamente para a posição horizontal. Quando usar a função Power Grill, os três elementos de aquecimento serão activados, tostando os alimentos por cima e por baixo. A vantagem da função Power Grill está no facto de não ter de se voltar os alimentos (consulte o Guia Power Grill).

Se pré-aquecer as grelhas durante 3 minutos tostará a comida mais rapidamente.

Utensílios de cozinha para grelhar:
Deverão ser à prova de fogo e poderão conter metal. Não use utensílios de cozinha de plástico, já que estes se poderão derreter.

Alimentos indicados para grelhar:
Pedaços de frango, costeletas, salsichas, bifes, hamburguers, bacon e fatias de toucinho, postas de peixe, sandes, e todo o tipos de tostas com coberturas.

Nota importante:
Sempre que utilizar a função Power Grill, certifique-se de que as grelhas laterais podem deslocar-se para a posição horizontal.
Lembre-se de que os alimentos devem ser colocados na grelha ou no tabuleiro. Coloque qualquer um destes acessórios na parte superior, entre o elemento de aquecimento superior e os dois elementos de aquecimento móveis inferiores.

MICRO-ONDAS + POWER GRILL

Este modo de cocção combina o calor emitido pelo grelhador com a velocidade da cocção por micro-ondas. Só funcionará quando a porta estiver fechada. Ao colocar os alimentos em cima da grelha, colocando-a posteriormente na parte superior, os alimentos ficarão tostados por cima e por baixo. Não terá de voltar os alimentos. Neste modelo, estão disponíveis três modos combinados com o Power Grill:
600 W + Power Grill, 450 W + Power Grill e 300 W + Power Grill.

Nota importante:
Sempre que utilizar a função Power Grill, certifique-se de que as grelhas laterais podem deslocar-se para a posição horizontal. Os alimentos devem ser colocados em cima da grelha, excepto quando as instruções recomendarem o contrário. Consulte as instruções na tabela seguinte.

GRELHA SUPERIOR

O aquecedor superior poderá ser usado sem os aquecedores inferiores, caso deseje tostar apenas a parte de cima dos alimentos (ver Guia do Grelhador para o grelhador superior).
Os alimentos devem ser colocados em cima da grelha, introduzindo-a posteriormente na parte superior ou inferior, excepto quando as instruções recomendarem o contrário.

MICRO-ONDAS + GRELHADOR SUPERIOR

Este modo de cocção combina o calor emitido pelo grelhador com a velocidade da cocção por micro-ondas. Só funcionará quando a porta estiver fechada. Neste modelo, estão disponíveis três modos combinados com o grelhador superior:
600 W + grelhador superior, 450 W + grelhador superior e 300 W + grelhador superior.

Nota importante:
Sempre que utilizar o modo combinado (micro-ondas + grelhador superior), certifique-se de que os aquecedores laterais se encontram ao lado da cavidade, na posição vertical. Os alimentos devem ser colocados em cima da grelha, introduzindo-a posteriormente na parte superior ou inferior, excepto quando as instruções recomendarem o contrário.

Utensílios de cozinha para micro-ondas + grelhador:
Utilize utensílios que possam ser atravessados pelas micro-ondas. Os utensílios de cozinha não deverão ser inflamáveis. Não utilize utensílios de cozinha de metal no modo combinado. Não use utensílios de cozinha de plástico, já que estes se poderão derreter.

Alimentos indicados indicados para cozinhar com micro-ondas + grelhador:
Os alimentos adequados para a cocção combinada incluem todos os tipos de alimentos já cozinhados, que têm de ser aquecidos ou tostados (p. ex., massa no forno), e igualmente alimentos que requeiram um tempo de cocção reduzido para ficarem tostados por cima. Além disso, os modos Power Grill podem ser utilizados para certas quantidades de alimentos que beneficiem com uma parte de cima e de baixo tostada e estaladiça (p. ex., pedaços de frango). Consulte a tabela do grelhador para mais informações.

PT

Guia do Power Grill para tostas, pastéis e legumes.

Utilize as potências e tempos indicados nesta tabela como uma orientação para o uso do grelhador.
Utilize luvas de forno quando retirar os alimentos. Não toque nos aquecedores após o seu funcionamento, uma vez que ainda se encontrarão quentes. Tenha um especial cuidado quando estes se encontrarem em movimento.

Alimentos	Quanti-dade	Tempo de pré-aqueci-mento (min.) Power Grill	Potência	Tempo (min.)	Instruções
Fatias de pão de forma	4-6 peças	-	Apenas com Power Grill	5-7	Coloque as fatias de pão de forma, lado a lado, no centro da grelha. Introduza a grelha na parte superior.
Tosta de queijo e tomate	2 peças (250 g)	-	300 W + Power Grill	3-4	Numa fatia de pão, coloq-ue uma fatia de presunto, tomate e queijo. Coloque as tostas na grelha, e introduza-a na parte superior.
Tosta Havai (presunto, ananás, fatia de queijo)	4 peças (500 g)	-	300 W + Power Grill	5½-6½	Coloque as tostas, já com a respectiva cobertura (presunto, ananás, fatia de queijo), lado a lado, no centro da grelha. Introduza a grelha na parte superior. Após a cocção, deixe repousar durante 2 minutos.
Massa folhada (recheio de fruta)	300 g (4peças)	-	Apenas com Power Grill	5-7	Recheie a massa folhada com frutos; p. ex, damascos. Coloque 4 pastéis já recheados lado a lado, em cima de papel vegetal, no tabuleiro, e introduza-o na parte superior. Unte os pastéis com gema de ovo.
Massa folhada (recheio de peixe)	500 g (8peças)	-	Apenas com Power Grill	6-8	Recheie a massa folhada com bocadinhos de peixe e especiarias. Coloque os pastéis em cima de papel vegetal no centro do tabuleiro, e introduza-o na parte superior. Unte os pastéis com gema de ovo.

Alimentos	Quanti-dade	Tempo de pré-aqueci-mento (min.) Power Grill	Potência	Tempo (min.)	Instruções
Panquecas "estilo russo"	400 g (6 peças)	-	Apenas com Power Grill	5-6	Coloque as panquecas, recheadas com carne picada, (previamente cozinhada) lado a lado no tabuleiro. Introduza o tabuleiro na parte superior.
Omelete	250 g	-	300 W + Power Grill	6-7	Bata dois ovos, adicione 2 colheres de sopa de leite e especiarias. Coloque os ingredientes num prato de pírex e deite queijo por cima. Coloque o prato na grelha. Introduza a grelha na parte superior.
Espetada de legumes	200 g (2 espe-tadas)	3	Apenas com Power Grill	8-10	Corte os legumes; p. ex, cabaça, pimentos, cogumelos laminados, e coloque-os num espeto. Adicione azeite e especia-rias aos legumes, e coloq-ue as espetadas lado a lado em cima da grelha. Introduza a grelha na parte superior.
Beringelas assadas	300 g	3	Apenas com Power Grill	8-10	Coloque 6-8 rodelas de beringelas no tabuleiro pré-aquecido. Cubra-as com pedaços de tomate, natas sem açúcar, especiarias e queijo ralado. Introduza a grelha na parte superior.
Batatas assadas	500 g	3	600W + Power Grill	6-8	Coloque as batatas (4-5 batatas) no meio da grelha. Introduza a grelha na parte superior.
Piza congelada	300-400g	-	450W + Power Grill	6-8	Coloque a piza na grelha, introduzindo-a posterior-mente na parte superior.

PT

Guia do Power Grill para carne, aves e peixe

Utilize as potências e tempos indicados nesta tabela como uma orientação para o uso do grelhador.
Utilize luvas de forno quando retirar os alimentos. Não toque nos aquecedores após o seu funcionamento, uma vez que ainda se encontrarão quentes. Tenha um especial cuidado quando estes se encontrarem em movimento.

Alimentos frescos	Quanti-dade	Tempo de préaqueci-mento(min.) Power Grill	Potê-ncia	Tempo (min.)	Instruções
Bifes (médio)	300-400g (4peças)	3	Apenas com Power Grill	11-12	Tempere a carne de vaca ou de cordeiro com azeite e especiarias. Coloque os bifes lado a lado em cima da grelha. Introduza a grelha na parte inferior.
Espetadas de vaca/cabrito	600 g (4-6 peças)	3	300W+ Power Grill	8-10	Coloque os cubos de porco, vaca ou cordeiro e os pedaços de vegetais no espeto, e tempere a espetada. Não ponha a carne a marinar em vinagre. Coloque as espetadas já preparadas, lado a lado, em cima da grelha. Introduza a grelha na parte superior, e o tabuleiro na parte inferior.
Espetada de frango "estilo chinês"	400 g (4-5 peças)	3	Apenas com Power Grill	9-11	Coloque os cubos de frango no espeto. Cubra-os com molho de soja, fécula, azeite e alho. Coloque as espetadas já preparadas, lado a lado, em cima da grelha. Introduza o tabuleiro na parte superior.
Rolos de carne picada no espeto	300 g (2peças)	3	Apenas com Power Grill	6-8	Prepare a carne picada, adicione ervas e especiarias. Coloque-a em dois espetos de madeira, e ponha-os posteriormente no tabuleiro pré-aquecido. Introduza o tabuleiro na parte superior. Depois de grelhar, deixe repousar 1-2 minutos.

Alimentos frescos	Quanti-dade	Tempo de préaqueci-mento(min.) Power Grill	Potê-ncia	Tempo (min.)	Instruções
Pedaços de frango	400-500g	-	300W + Power Grill	11-13	Tempere os pedaços de frango com azeite e especiarias. Coloque os espetos opostos uns aos outros, no centro da grelha. Introduza a grelha na parte superior, e o tabuleiro na parte inferior. Deixe repousar durante 2-3 minutos.
Panados de peito de frango	400 g (2peças)	-	300W + Power Grill	9-11	Deixe marinar os panados de peito de frango ou de peru, e coloque-os lado a lado na grelha. Introduza a grelha na parte superior, e o tabuleiro na parte inferior.
Peixe assado	300 g (1peixe) 600 g (2peixes)	-	300W + Power Grill	7-8 11-13	Tempere a pele da truta ou da dourada, por exemplo, com azeite e sal. Coloque ervas e especiarias no interior do peixe. Coloque os peixes lado a lado, cabeça com rabo, em cima da grelha. Introduza a grelha na parte superior, e o tabuleiro na parte inferior. Depois de grelhar, deixe repousar durante 2-3 minutos.
Filetes de salmão	400-500g (2 peças)	-	300W + Power Grill	11-12	Coloque o filete de peixe no centro da grelha. Introduza a grelha na parte superior, e o tabuleiro na parte inferior. Depois de grelhar, deixe repousar durante 2-3 minutos.

Guia do Grelhador usando o grelhador superior

Pré-aqueça o grelhador superior, na função de grelhador, durante 3 minutos.
Utilize as potências e tempos indicados nesta tabela como uma orientação para o uso do grelhador.

Alimentos	Quanti-dade	Potência	Tempo do 1º lado (min.)	Tempo do 2º lado (min.)	Instruções
Tomates grelhados	200 g (2 peças)	300 W + Grelhar	3-4	---	Corte os tomates em metades. Deite queijo por cima. Coloques em círculo dentro do prato de pírex. Coloque-o na grelha e, posteriormente, coloque a grelha na parte superior. Deixe repousar durante }2-3 minutos
Maçã assada	3 maçãs (400g) 6 maçãs (800g)	300 W + Grelhar	7-8 13-15	----	Retire o centro das maçãs e recheias com passas e compota. Adicione pedaços de amêndoa por cima. Coloque as maçãs num prato de pírex. Coloque o pírex directamente no prato giratório. Deixe repousar 2-3 minutos após a cocção.
Gratinado frio (gelado)	450-500 g	600 W + Grelhar	10-12	---	Coloque o gratinado de massa fresca num prato de pírex. Coloque o pírex no prato giratório. Após a cocção, deixe repousar durante 2-3 minutos.

SUGESTÕES ESPECIAIS

DERRETER MANTEIGA
Coloque 50 g de manteiga numa taça de vidro. Tape com uma tampa de plástico.
Aqueça durante 30-40 segundos, utilizando o nível 900 W, até a manteiga derreter.

DERRETER CHOCOLATE
Coloque 100 g de chocolate numa taça de vidro.
Aqueça durante 3-5 minutos, utilizando o nível 450W, até o chocolate derreter.
Mexa uma vez, ou duas, durante o processo.

DERRETER MEL CRISTALIZADO
Coloque 20 g de mel cristalizado numa taça de vidro.
Aqueça durante 20-30 segundos, utilizando o nível 300 W, até o mel derreter.

DERRETER GELATINA
Demolhe as folhas de gelatina (10 g) durante 5 minutos, em água fria.
Escorra e coloque-as numa taça de pirex.
Aqueça durante 1 minuto, utilizando o nível 300 W. Mexa depois de derreter.

COZINHAR GLACÉ/COBERTURA (PARA BOLOS E SOBREMESAS)
Misture o glacé instantâneo (cerca de 14 g) com 40 g de açúcar e 250 ml de água fria.
Cozinhe destapado numa taça de pirex durante 3½ a 4½ min., utilizando o nível 900 W, até o glacé/cobertura ficar transparente. Mexa duas vezes durante a cozedura.

COZINHAR COMPOTAS
Coloque 600 g de fruta (por exemplo, cerejas) numa taça de pirex com uma dimensão adequada com tampa. Adicione 300 g de açúcar conservante e mexa bem. Cozinhe tapado durante 10-12 minutos, utilizando o nível 900 W.
Mexa várias vezes durante a cozedura. Deite directamente para frascos de compota com tampa de roscar. Deixe ficar tapado durante 5 minutos.

COZINHAR PUDINS
Miisture o pudim instantâneo com açúcar e leite (500 ml), seguindo as instruções do pacote, e mexa bem. Uitlize uma taça de pirex com uma dimensão adequada, com tampa. Cozinhe tapado durante 6½ a 7½ minutos, utilizando o nível 900 W. Mexa várias vezes durante a cozedura.

TOSTAR APARAS DE AMÊNDOA
Espalhe 30 g de amêndoas cortadas de modo uniforme sobre um prato médio de loiça. Mexa várias vezes enquanto está a tostar, durante 3½ a 4½ minutos, utilizando o nível 600 W. Deixe repousar no forno durante 2-3 minutos. Utilize luvas para retirar do forno!

Limpeza do Forno Micro-ondas

Deve limpar regularmente as seguintes peças do seu forno micro-ondas para evitar a acumulação de gorduras e partículas de comida:

- ***Superfícies interior e exterior***
- ***Porta e fechos da porta***
- ***Prato rotativo e anel rotativo***

Verifique SEMPRE se os vedantes da porta estão limpos e que a porta fecha convenientemente.

A falta de limpeza do forno pode levar à detioração da superfície, afectando consequentemente o funcionamento do mesmo e resultando em situações perigosas.

1. Limpe as superfícies exteriores com um pano macio e água morna com sabão. Esprema e seque.

2. Retire qualquer salpico ou nódoa nas superfícies interiores ou no suporte rotativo com um pano com sabão. Esprema e seque.

3. Para soltar partículas de comida difíceis e retirar cheiros, coloque um copo com sumo de limão diluído no prato rotativo e aqueça durante dez minutos à potência máxima.

4. Lave o prato, que é lavável na máquina, sempre que necessário.

NÃO entorne água nos ventiladores. NUNCA use nenhum produto abrasivo nem solventes químicos. Tenha especial cuidado quando limpa os fechos da porta para garantir que nenhuma partícula:

- Fica acumulada.
- Impede a porta de fechar correctamente.

Limpe o interior do forno micro-ondas após cada utilização com uma solução fraca de detergente, mas deixe o forno arrefecer antes de limpar para evitar danos.

Guardar e Reparar o Forno Micro-ondas

Micro-ondas Deve tomar alguns cuidados simples quando guarda ou manda reparar o seu forno micro-ondas.

O forno não deve ser utilizado se a porta ou os fechos da porta estão danificados:

- ***Dobradiças partidas***
- ***Fechos deteriorados***
- ***Revestimento exterior do forno amolgado ou torcido***

Só um técnico especializado em micro-ondas deve reparar este aparelho.

NUNCA retire o revestimento exterior do forno. Se o forno estiver avariado e precisar de assistência técnica ou se tiver alguma dúvida sobre o seu funcionamento:

- Desligue o aparelho da tomada da parede
- Contacte o centro de assistência técnica mais próximo

Se desejar guardar o forno temporariamente, escolha um local seco e sem pó.

- **Razão:** O pó e a humidade podem afectar negativamente as peças do forno.

Este forno micro-ondas não se destina a uma utilização comercial.

Especificações Técnicas

A Samsung esforça-se por melhorar os seus produtos. Tanto o design como este manual de instruções estão sujeitos a alterações sem aviso prévio.

Modelo	**PG117U**
Alimentação	230V ~ 50 Hz
Consumo de energia Potência Máxima Micro-ondas Grelhador Superior Power Grill	 3250 W 1400 W 900 W 1850 W
Potência de saída	100 W / 900 W (IEC-705)
Frequência	2450 MHz
Magnetrão	OM75P(31)
Método de arrefecimento	Motor de ventoinha de arrefecimento
Dimensões(L x A x P) Exterior Interior do forno	 529 x 350 x 481 mm 344 x 240 x 345 mm
Volume	30 litros
Peso Líquido	 21 kg aprox

Nota

PT